

## Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen

**Rauchlachs** 9,00

Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder

**Graved Lachs** 9,00

gebeizter Lachs mit Dill-Honigsensauce

**Saiblingsfilet** 11,00

warm geräuchert, Oberskren

**Flugentenbrust** 9,00

heiß geräuchert

**Gemischte Vorspeisenplatte** 14,00

Variation vom Räucherofen

Gerne auch als große Platte für den ganzen Tisch.

**Burrata aus Apulien** 14,00

sahnig-cremige Art vom Mozzarella, vollreife Paradeiser, Rucola, Olivenöl

## Aus dem Suppentopf

**Kalbsuppe – Wurzelgemüse** 5,70

mit Markknödel oder Milz-Pofese

**Lobster Bisque** 8,00

Blunzen-Ravioli

**Bouillabaisse** 14,00

**das Original der Côte d'Azur mit Knoblauchbrot**

Fisch-Geflügel-Suppe mit Safran, zartem Fisch aus dem Mittelmeer und dem Landesinneren, Garnelen, Muscheln, Hühnerfleisch, Fenchel, Erdäpfel, Lauchzwiebeln, Koriander

im Suppentop ab 2 Personen serviert

# Austernbar

Frischer und vielfältiger geht's nur in Frankreich. Österreichs erstes Salzwasserbecken für Ihre Austern. Optimal bei 3,1% Salzgehalt und 6°C Wassertemperatur gehalten, sind sie auch ein perfekter Lieferant für ungesättigte Omega 3 Fettsäuren.

## **Fine de Clair**

**3,20**

Pazifische Auster

Der Klassiker, reift mehrere Wochen im Klär- und Schwemmbecken um einen „reinen“ Geschmack zu bekommen.

## **Tsarskaya**

**4,50**

Pazifische Auster

Die besonderen „Tsarskaya“ Austern werden an Frankreichs Westküste in der Nähe von Biarritz gezüchtet und gelten durch ihren hohen Fleischanteil als besonders geschmackvoll.

## **Isigny Spezial**

**4,00**

Normandie / Calvados

Der Geschmack dieser Auster unterscheidet sich sehr von anderen Austern aus der Normandie. Im Mündungsgebiet von 4 Flüssen, welche reich an Plankton sind, ernähren sie sich zu einer perfekt fleischigen Auster mit einem weichen nussigen Aroma.

## **Utah Beach**

**4,00**

Normandie / Manche

Diese Auster hat einen eher kräftigen als feinen Geschmack. Sie schmecken ein köstliches Nussaroma, sie ist süß und knusprig. Bei dieser vollen Auster schmecken Sie den wunderbaren Übergang von salzig zu frisch mit einem nussigen zarten Biss.

## **Bélon**

**5,50**

Europäische Auster

Wahrlich die Königin unter den Austern. Die Bèlon gilt als Edelste unter allen Austern Sie kommt aus dem franz. Ort Riec-sur-Bélon und erlangt auf dem ca. 4 Kilometer langen Mündungsgebiet des gleichnamigen Flusses Bélon ihren unverkennbaren nussigen Geschmack. Anders als die Pazifische Felsenauster lebt und wächst die „Königin“ am sandigen Meeresboden.

## Spéciales Muirgen

5,50

„Von der See geboren“ ist die gälische Übersetzung von Muirgen. Der elegante Geschmack und die Geschmeidigkeit dieser Auster haben ihren Ursprung in dem einzigartigen Öko-System des irischen Atlantiks. Zu ihrer Veredelung reist sie kurz vor der Ernte in das franz. Cancale in der Bucht des weltberühmten Mont-Saint-Michel. Ein Muss für Austernliebhaber!

## Gillardeau

6,00

Spéciales de pleine mer

Was so viel bedeutet, dass die Auster ausschließlich im Meer heranwächst und nicht in einem Schwemmbecken veredelt wird. Sie ist handverlesen und wird in ihrer Aufzucht bis zu 60-mal von Hand bewegt und gereinigt und wächst in Körben bis zu maximal 15kg heran, um eine mehr als ausreichende Versorgung durch natürliche Nährstoffe zu gewährleisten. Vèronique Gillardeau die „Mutter“ der Auster sagt:

**»Elle est croquante – sie hat einen knackigen Biss. Sie schmeckt nussig, fast süß, und hat eine Longueur en bouche – der Geschmack hallt lange nach.«**

### Himbeer-Schalotten

Dijon-Noilly Prat-Chutney

Pumpernickel mit Butter

je 0,70

## Kaviar

Jan Klecka's sibirische Störe wachsen in kristallklarem, hochmineralisiertem Wasser in naturbelassenen Teichen im Südburgenland auf. So hat die ursprünglich auch heimische Delikatesse wieder den Weg auf unsere Teller gefunden.

30g

49,50

50g

82,50

125g

206,25

Für zu Hause -20%; 30g - € 39,60 | 50g - € 66 | 125g - € 165

Andere Größen gerne nach Vorbestellung und Absprache.

### Saiblings-Kaviar 100g

55,00

Alle Kaviar-Größen servieren wir mit Schalotten, Sour Cream und Buchweizen-Blinis.

## Krusten- & Schalentiere

Hummer – frisch aus unserem Salzwasserbecken! Unsere Hummer werden komplett ausgelöst mit Spinat in der Schale serviert, damit Sie auch mit einer feinen Abendgarderobe nicht auf Hummer verzichten müssen.

	per 100g
<b>A la grill</b> mit Danieli-Butter gegrillt und Spinat serviert	9,80
<b>Borderlaise</b> Schalotten, Paradeiser, Noilly Prat, Butter	9,80
<b>Thermidor (der Klassiker)</b> in Chardonnay, Schalotten & Dijon-Senf gedämpft, mit Spinat gefüllt und Gruyere Käse überbacken	9,80
<b>Bueree Noisette</b> in brauner Nussbutter, Knoblauch und Schalotten gegart	9,80
<b>Hummer Risotto</b> in Hummerbutter gedünstetes Risotto, Spinat & Parmesan	9,80

## Garnelen 6/8

Die Zahl bezieht sich auf die Stückzahl per Lbs./Pfund.  
Je größer, desto reifer und knackiger!

### ... Boot

Knoblauch-Mousseline, American Cocktailsauce mit Cognac & Kren,  
Ananas-Curry-Chutney

### ... Avocado

Paradeiser, roter Zwiebel, Limetten, viel Koriander

**Vorspeise 16,50**

### ... Knoblauch

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

**Hauptgang 26,00**

### ... Kokosmilch

Soja & Koriander

### Garnelen Jambalaya (the holy trinity)

Jungzwiebel, grünes Paprikagemüse, Staudensellerie, Paradeiser, Reis,  
Koriander, Chili

**23,00**

### Risotto mit Garnelen

Kräuter, Parmesan, Limetten

**19,50**

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 3,50 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

# Fisch

## BIO Saiblinge aus dem Kärntner Drautal

„alive and kicking“ aus dem Saiblingsbecken

### Saibling ganz

mit Knoblauchbutter oder gerösteten Mandeln

per 100g 7,70

### Saibling BLAU

Lang nicht mehr gesehen, weil es kaum noch Fischbecken gibt.

in Wurzelsud gedämpft

### Saibling Finkenwerder Art

mit Garnelen, Speck und Limettenbutter

plus 5,00

### Saibling filetiert

ROT ... mit Paradeiser-Confit

GRÜN ... verschiedene gehackte Kräuter

GOLD ... mit Knoblauchscheiben

per Filet ca. 110g 11,00

### Trilogie

je ein Filet von Rot, Grün und Gold

29,00

### Lachssteak

gegrillt, geflammter Ricotta

18,00

### Oktopus-Eintopf

mit Schalotten, Sellerie, Paradeiser, Knoblauch, Zwiebel, Lauch, viel Koriander

24,00

### Oktopus-Gröstl

Oktopus und Gemüse knusprig am Grill gebraten, leicht geschärft, Koriander

26,00

## Miesmuscheln (je nach Verfügbarkeit)

Natur – Knoblauch, Zwiebel, Koriander

Obers – Weißwein-Obers Reduktion, Koriander

17,00

Mediterran – Paradeiser, Koriander

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 3,50 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

## Rostbraten aus der Kaiserzeit

Sirloin, Entrecote oder auch Zwischenrückensteak genannt, von Korn und Mais gefütterten Uruguay-Rindern, ca. 220g, Wurzelgemüse.

Unsere Steaks werden kurz am Grill beidseitig „geschlossenen“ und in der Sauce der jeweiligen Zubereitungsart auf Punkt fertig gegart. So schmeckt das Steak nach der Sauce und die Sauce nach dem Steak, genau wie's der Kaiser gerne hatte.

**Alexander Giradi** **23,00**  
Champignon, Kapern, Speck und Petersilie

**Fürst Esterhazy** **23,00**  
Wurzelgemüse – Rahmsauce

**Burgunder** **23,00**  
Schalotten, Rotwein

**Vanille** **23,00**  
gerösteter Knoblauch, Bratensaft

**Zwiebelrost** **23,00**  
Röstzwiebel, Zwiebelsauce

**Kräutermaishendl** **17,00**  
Frankreich, ausgelöste Brust und Haxl

**Kalbtafelspitz** **17,00**  
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Bouillon – da wo unsere Suppe herkommt

**Plattiertes Rinderrücken-Steak** **25,00**  
Koriander, Soja, Blattsalat

## Beilagen

<b>Erdapfelschmarrn mit Zwiebel</b>	<b>4,00</b>
<b>Gebratene Erdapfelscheiben – Kräuter</b>	<b>4,00</b>
<b>Heurige mit Butter oder Petersilie</b>	<b>4,00</b>
<b>Püree – so wie’s gehört – gestampft</b>	<b>4,00</b>
<b>Risotto</b> Champagner oder Safran	<b>4,50</b>
<b>Risotto als Vorspeise</b> Parmesan Chips	<b>12,00</b>
<b>Gebuttertes Wurzelgemüse</b>	<b>4,00</b>
<b>Junger Blattspinat</b> mit einem Gedanken Knoblauch	<b>4,50</b>
<b>Frische Blattsalate</b>	<b>4,00</b>
<b>Sojasprossen</b> gebraten, Koriander, ideal zum kurzgebratenen Steak	<b>4,50</b>

## Omega 3 ungesättigte Fettsäuren

<b>Quinoa</b> Zucchini	<b>5,00</b>
<b>Gestampfte rote Bohnen</b> Jungzwiebel, Petersilie, Hesperiden-Essig	<b>5,00</b>
<b>Grünes Erbsenpüree</b>	<b>5,00</b>

## Desserts

<b>Heidelbeerschmarrn</b> mit Zwetschenröster	<b>6,50</b>	<b>Zartbitter Schokoladentorte</b> Veronika Fischer / Sooß	<b>4,00</b>
<b>Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade	<b>6,50</b>	<b>Käse-Variation</b> Olivenöl, Chutney	<b>11,00</b>
<b>Topfennockerln</b> luftig leicht, Butterbrösel und Erbeerjoghurt	<b>6,50</b>		

### Speiseeis!

Granatapfel Sorbet | Vanille | Joghurt-Waldbeere

## Dessertweine

<b>Ausbruch</b> Weingut Piriwi, Thermenregion, Traiskirchen	<b>6,00</b>
<b>Beerenauslese</b> Weingut Schwertführer, Thermenregion, Sooß	<b>5,20</b>

## Kaffee Spezialitäten

<b>Kleiner Schwarzer</b>	<b>2,90</b>	<b>Kleiner Brauner</b>	<b>2,90</b>
<b>Großer Schwarzer</b>	<b>3,50</b>	<b>Großer Brauner</b>	<b>3,60</b>
<b>Wiener Melange</b>	<b>3,70</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90</b>
<b>Kaisermelange</b> Eidotter, Honig, Weinbrand	<b>6,50</b>	<b>Fiaker</b> Inländer Rum, Schlagobers	<b>6,50</b>
<b>Biedermeier Kaffee</b> doppelter Espresso, Marillenschnaps, Schlagobers	<b>6,50</b>	<b>Maria Theresia</b> Espresso Grand Manier, Weinbrand, Schlagobers	<b>6,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b> mit Schlagobers	<b>4,20</b>		

## Brände & Liköre 3 cl.

aus der Edel-Schnaps Schmiede von Franz und Lilli Rodax

<b>Brände – Marille/Kriecherl/Quitte</b>	<b>4,50</b>
<b>Trester – Gelber Muskateller/Rotgipfler - Spätlese/Traminer</b>	<b>4,70</b>
<b>Liköre – Zirberl/Nuss/Weichsel/Schlehdorner</b>	<b>4,70</b>

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 3,50 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



# Feste feiern im Marktamt

Ob eine Hochzeit, ein runder Geburtstag oder eine Sponson – besondere Tage im Leben verlangen auch nach einem besonderen Rahmen, um sie gebührend zu feiern. Das Team des Marktamtes freut sich darauf, Ihnen dabei jeden Wunsch von den Augen abzulesen.

Während der Sommermonate bietet Ihnen das Marktamt innen und außen bis zu 180 Sitzplätze, rund ums Jahr im Lokal alleine 56 Sitzplätze. Das gesamte Lokal – auch die Sanitärräume – ist natürlich rollstuhlgerecht.

Gerne reservieren wir Ihnen einen Teil oder auch das gesamte Marktamt und verwöhnen Sie und Ihre Gäste à la carte oder mit feinen Menüs. Fragen Sie nach Markus Trocki und lassen Sie sich vom Chef persönlich Ihr individuelles Veranstaltungsprogramm zusammenstellen. Wir freuen uns auf Sie!

\*\*\*

## Exklusive Firmen-Events

Überraschen Sie bei Ihrem nächsten Firmen-Event Ihre Mitarbeiter und Gäste doch einmal mit etwas wirklich Extravaganter: Unsere Austernbar kommt zu Ihnen ins Haus und ermöglicht Ihnen den spannenden Vergleich frischer Austern aus verschiedenen Ländern.

\*\*\*

## Marktamt Gutscheine

Kennen Sie schon die beliebten Marktamt-Gutscheine? Mit ihnen schenken Sie nicht nur ein gutes Essen, sondern einen unvergesslichen Abend voller lukullischer Versuchungen – ein ideales Geschenk „in letzter Minute“. Erhältlich im Marktamt und bald auch online.



Gemeinsam Essen